



## Taboule

Taboule



2 tasses de boulgour grossier  
1 oignon moyen  
4 tomates moyennes  
1 jus de citron  
1 bouquet de persil  
½ bouquet de menthe fraîche  
1 tasse de thé d'huile d'olive  
1 cuillère à café de sel  
3,5 tasse eau

- # Mettez dans une casserole, 3,5 tasses d'eau et du sel. Quand l'eau bouilli, rajoutez du boulgour. Laissez cuire à moyenne température pendant 10 minutes. Retirez du feu.
- # Laissez refroidir le riz, pendant ce temps, coupez finement l'oignon sec, l'oignon frais, le persil, la menthe fraîche et et les tomates.
- # Puis rajoutez les ingrédients, l'huile d'olive, et du jus de citron sur le riz.
- # Servez tiède.

N-B; Taboule est une recette qui appartient au Liban.